

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Славянская средняя общеобразовательная школа – детский сад»  
Раздольненского района Республики Крым

**Рассмотрено**

на заседании методического  
объединения

 /Н.С. Лебедева

Протокол №1 от 30.08.2017 г.

**Согласовано:**

зам. директора по УВР

 /Н.П. Устинова

31 августа 2017 г.

**Утверждаю:**

 Директор МБОУ «Славянская  
школа – детский сад»

 /Е.Г. Кравченко

Приказ №190 от 31.08.2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПО ТЕХНОЛОГИИ  
5 КЛАСС  
НА 2017/2018 УЧЕБНЫЙ ГОД**

Блажко И.Л., учителя технологии МБОУ «Славянская школа – детский сад»

с. Славянское, 2017 г.

## **Пояснительная записка**

Рабочая программа составлена на основании следующих нормативных документов:

1. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (Утвержден приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от «17» декабря 2010 г. № 1897, стр.16-17).
2. Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» №273\_ФЗ от 29.12.2012 г. (с изменениями и дополнениями)
3. Закона Республики Крым «Об образовании в Республики Крым» № 131\_ЗРК от 06.07.2015 г.
4. Примерной программы по учебным предметам "Технология" для 5-8 классов (универсальная линия), подготовленных авторами (Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко, О.П. Очинин, И.В. Матяш и др.) "Вентана-Граф" 2015 г.
5. Программы реализована в предметной линии учебников "Технология" для 5-8 классов (универсальная линия), подготовленных авторами (Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко, О.П. Очинин, И.В. Матяш и др.) в развитие учебников, созданных под руководством профессора В.Д. Симоненко и изданных Издательским центром "Вентана-Граф".
6. Основной образовательной программой основного общего образования МБОУ « Славянская школа - детский сад», утвержденной приказом МБОУ «Славянская школа – детский сад» №187 от 27.08.2017г.
7. Рабочая учебная программа ориентирована на использование учебника: Технология. 5 класс. Универсальная линия. ФГОС Автор: Сеница Наталья Владимировна, Симоненко Виктор Дмитриевич, Самородский Петр Степанович. Издательство: Вентана-Граф, 2017г.

Программа рассчитана на 68 часов (2 часа в неделю).

Основными **целями** изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;

### **Планируемые результаты**

Программа обеспечивает достижение следующих результатов освоения образовательной программы основного общего образования:

#### **Личностные результаты:**

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- способность и готовность к общению и сотрудничеству со сверстниками и взрослыми в процессе образовательной, общественно-полезной, учебно-исследовательской, творческой деятельности.

### **Метапредметные результаты:**

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе изготовления изделия;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

### **Предметные результаты**

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
- умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

### **Содержание программы**

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы.

#### **Вводное занятие (1 час)**

Теоретические сведения. Содержание курса «Технология» 5 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Место проекта в технологии.

#### **Раздел 1. Творческая проектная деятельность(5ч.)**

## **Тема 1. Понятия о творческих проектах.**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе.

## **Тема 2. Этапы выполнения проекта.**

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап. Технологический (основной) этап. Аналитический (заключительный) этап.

## **Раздел 2. Оформление интерьера (3ч.)**

### **Тема 1. Интерьер и планировка кухни.**

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни.

### **Тема 2. Бытовые электроприборы для кухни.**

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ).

Практическая работа: Планировка кухни.

## **Раздел 3. Создание изделий из древесины. (10ч.)**

### **Тема 1. Оборудование рабочего места обучающегося и планирование работ по созданию изделий из древесины.**

Рабочее место обучающегося. Ручные инструменты и приспособления.

### **Тема 2. Графическое изображение изделия и его разметка на заготовке.**

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертеж. Масштаб. Линии, используемые в чертежах.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон.

### **Тема 3. Древесина и древесные материалы для изготовления изделия.**

Древесина, как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы.

### **Тема 4. Операции и приемы пиления древесины для изготовления изделий.**

Основные технологические операции и приемы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

### **Тема 5. Соединения деталей из древесины гвоздями, клеем.**

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Гвоздь, шурупы: с полукруглой, потайной, полупотайной формой головки. Клей: природные – казеиновый и столярный (естественные), синтетические – ПВА (искусственные).

### **Тема 6. Отделка изделий из древесины**

Выпиливание лобзиком. Лобзик, выпилочный столик, надфиль, шкурка. Правила безопасной работы.

Практическая работа.

## **Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов. (18ч.)**

### **Тема 1. Технология изготовления ткани.**

Способы изготовления ткани.

### **Тема 2. Текстильные материалы и их свойства.**

Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных и искусственных волокон растительного происхождения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства и ткач.

### **Тема 3. Конструирование швейных изделий.**

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия.

#### **Тема 4. Раскрой швейного изделия.**

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия.

#### **Тема 5. Ручные швейные работы.**

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

#### **Тема 6. Швейная машина.**

Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением.

#### **Тема 7. Основные операции при машинной обработке.**

Операции машинной обработки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила подготовки швейной машины к работе.

#### **Тема 8. Машинные швы.**

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

#### **Тема 9. Влажно-тепловая обработка ткани.**

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

**Тема 10. Последовательность обработки швейных изделий.**

**Тема 11. Отделка швейных изделий вышивкой.**

Виды вышивки. Инструменты и приспособления для вышивки.

Практическая работа.

## **Раздел 5. Кулинария. (11ч.)**

**Тема 1. Санитария и гигиена на кухне.**

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

**Тема 2. Здоровое питание.**

Понятие о здоровом питании, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах. Пищевая пирамида. Режим питания. Правила хранения продуктов в холодильнике.

**Тема 3. Бутерброды и горячие напитки.**

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

**Тема 4. Блюда из овощей и фруктов.**

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

### **Тема 5. Тепловая кулинарная обработка овощей.**

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки.

### **Тема 6. Блюда из яиц. Приготовление завтрака.**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Практическая работа: Сервировка стола к завтраку

#### **Раздел 6. Защита проекта. (20ч.)**

Выполнение проекта. Защита проекта.

#### **Учебно-тематическое планирование**

<b>№</b>	<b>Тема</b>	<b>Кол-во часов</b>
	Вводное занятие	1
1	Творческая проектная деятельность	5
2	Оформление интерьера	3
3	Создание изделий из древесины	10
4	Создание изделий из текстильных материалов	18
5	Кулинария	11
6	Защита проекта	20
Итого		68